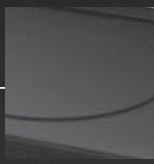
notice d'utilisation

Plancha Power zone
QC 446 a



riviera&bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Description du produit	3
Les plus Riviera & Bar	4
Environnement	4
Recommandations générales de sécurité	4
Recommandations particulières de sécurité	5
Avant la première mise en service	5
Mise en service	5
Fonctionnement de la surface Power zone	6
Trucs et astuces	7
Nettoyage et entretien	7
Rangement	8
Caractéristiques techniques	8
Guide de dépannage	8
Notes	9
Idées recettes	10

description du produit

1 Poignées de la plaque
2 Surface Power zone
3 Plaque Plancha
4 Bouton de mise en service de la Power zone
5 Voyant température
6 Thermostat de réglage de la température de la plaque
7 Fente d'évacuation des jus de cuisson
8 Tiroir amovible de récupération des jus de cuisson
9 Corps

description du produit

les "plus" riviera & bar

- Surface Power zone pour cuire les viandes plus épaisses
- 3 niveaux de température et Maintien au chaud
- Grande surface de cuisson : 50 x 22 cm
- Revêtement anti-adhésif sans PFOA
- Cordon d'alimentation extralong de 2 mètres

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

recommandations générales de sécurité

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Déballer l'appareil et retirer tous les sachets en plastique, cartons et papiers protégeant les différentes pièces. Ne jamais laisser les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirer les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres feuillets d'information.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire dépasser le cordon d'alimentation du plan de travail ou de la table.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et l'éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter de faire basculer l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
  - En cas de non-utilisation prolongée

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : ***www.riviera-et-bar.fr***

recommandations particulières de sécurité

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 10 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Ne jamais raccorder d'accessoires de démarrage différé (ex. : minuterie) entre la prise électrique et le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Ne jamais transporter l'appareil à l'aide des poignées de la plaque plancha. Le transporter en le soulevant uniquement par le dessous du corps.
- Soulever uniquement la plaque plancha à l'aide des poignées thermo-isolées.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- La plaque plancha devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques (gants adaptés) pour la manipuler.

- Prendre garde aux projections de graisses.
- En cours d'utilisation, éviter tous gestes brusques susceptibles de compromettre la stabilité de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est branché, ne pas retirer la plaque plancha. S'assurer au préalable que le thermostat de réglage de la température de la plaque soit positionné sur "0" et que le cordon d'alimentation soit débranché.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec la plaque pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque plancha et le corps de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.
- Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans quelque liquide que ce soit.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, veillez à enlever les éventuels feuillets d'information, supports de protection et tous les éléments d'emballage (sachets plastiques, cales carton ou polystyrène...).
- Lavez la surface anti-adhésive de la plaque plancha (3) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-la puis essuyez-la avec un chiffon doux.
  Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide.

mise en service

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton thermostat (6) soit positionné sur "0".
2. A l'aide de ses poignées (1), posez la plaque (3) sur le corps (9) en appuyant légèrement sur sa surface. Pour cela, prenez soin de la positionner dans le bon sens : la fente d'évacuation des jus (7) doit être positionnée vers l'avant de l'appareil. De plus, les 4 fiches électriques et la languette de sécurité positionnées sous la plaque (3) doivent parfaitement s'emboîter dans le connecteur situé en partie arrière du corps (9).

A NOTER

- Si la plaque (3) n'est pas correctement positionnée, l'appareil ne fonctionne pas.
- Veillez à ce que les fiches de la plaque (3) et le connecteur du corps (9) soient toujours parfaitement secs.

3. Assurez-vous que le tiroir amovible (8) soit convenablement placé sous l'appareil.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.

A NOTER

Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage de la plaque (3). Ceci est tout à fait normal.

5. Placez le bouton thermostat (6) sur la position souhaitée en le tournant vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant température s'allume aussitôt pour indiquer la mise en chauffe de la plaque.

A NOTER

Le bouton (6) permet de sélectionner 4 allures de chauffe :
- Position "0" : appareil éteint
- Position "1" : maintien au chaud
- Position "2" : réchauffage
- Position "3" : pour légumes, fruits de mer tendres (calamars…), œufs…
- Position "4" : pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, tranches de pain, pains plats (ex : pita)…

La Power zone est destinée aux viandes et poissons épais (steaks, faux-filets, pavés de saumon…). Reportez-vous à la Rubrique "Fonctionnement de la Power zone" pour connaître le détail de son utilisation.

6. Lorsque le voyant température (5) est éteint, déposez les aliments à cuire sur la plaque (3) et faites les cuire à votre goût. Utilisez pour cela une spatule thermo-isolée, ou en bois, pour retourner les aliments.

A NOTER

- Le voyant température (5) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours de la cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
- Sous l'effet de la température, la plaque est susceptible de se voiler légèrement. Cela n'altère en rien les performances de cuisson.

Astuce

Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque (3) vers la fente d'évacuation des graisses (7) à l'aide d'une spatule. Ces graisses sont recueillies dans le tiroir de récupération des jus (8) qu'il faut vider après chaque utilisation.

7. En fin d'utilisation, placez le bouton thermostat (6) sur la position "0", désactivez la surface Power zone et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
8. Attendez que l'appareil soit complètement froid et nettoyez la plaque de cuisson (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien", page 7).

Fonctionnement de la surface power zone

La surface Power zone, délimitée par la surépaisseur de matière, peut être chauffée localement, à plus forte puissance, pour saisir les viandes et poissons plus épais alors que le reste de la plaque demeure idéale pour la cuisson des tranches fines ou émincées.

1. Placez le bouton thermostat (6) sur la position "4".
2. Appuyez sur le bouton (4) de mise en service de la surface Power zone (2).
   - Haut du bouton enfoncé : Power zone activée
   - Bas du bouton enfoncé : Power zone désactivée

3. Lorsque le voyant de température (5) est éteint, placez votre (vos) pièce(s) de viande ou poisson sur la Power zone située à gauche de la plaque plancha (3).

4. Placez les viandes plus fines, les légumes et autres accompagnements sur la surface restante de la plaque (3).
5. Saisissez les aliments jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.

Remarque importante

En raison de sa puissance plus élevée, veillez tout particulièrement à la cuisson des aliments déposés sur la Power zone (2).

service a table

Si vous utilisez votre appareil dans votre cuisine, la plaque plancha (3) étant équipée de 4 pieds rehaussés, après cuisson de vos aliments, vous pouvez retirer la plaque à l'aide des poignées (1) et la poser au milieu de votre table pour un service direct.

A NOTER

Retirez le tiroir (8) et placez-le sous la fente d'évacuation (7) de la plaque.

Remarques importantes

- **Positionnez toujours le bouton thermostat (6) sur "0" et débrancher le cordon d'alimentation avant de retirer la plaque.**
- **Afin d'éviter tout risque d'endommager votre table, assurez-vous que la surface sous la plaque plancha (3) soit résistante aux hautes températures (jusqu'à 300°C). Si nécessaire, placez une protection thermique appropriée : dessous de plat, plaque...**

trucs et astuces

- Les aliments doivent être à température ambiante. Pour cela, sortez-les du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Cet appareil étant équipé d'une plaque anti-adhésive, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- Ne salez la viande qu'après cuisson. Avant, le sel la durcit et draine son jus. Par contre, les légumes seront meilleurs s'ils sont préalablement salés.
- Lorsque vous utilisez des viandes "plus dures" (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons à la plancha plus moelleuses.
- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémarinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur la plaque.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer à la plaque lors de la cuisson.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Les aliments saisis rapidement sont plus savoureux. Il est donc conseillé de régler le thermostat au maximum. Réduisez par contre la température si les aliments ont tendance à noircir ou à brûler.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

1. Retirez la plaque de cuisson (3).

2. Essuyez-la avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface anti-adhésive et nettoyez avec une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.

Remarques importantes

- **Assurez-vous que la plaque (3) soit entièrement sèche, surtout le dessous, avant de la remettre en place !**
- **La plaque de cuisson (3) est recouverte d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour les nettoyer.**

- Après chaque utilisation, enlevez le tiroir de récupération des jus (8), videz-le et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.

A NOTER

La plaque plancha (3) et le tiroir récupérateur de jus (8) sont compatibles lave-vaisselle.

- Les poignées (1) et le corps de l'appareil (9) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-les soigneusement.

rangement

Après refroidissement complet et nettoyage de l'appareil, rangez votre plancha dans un endroit sec et propre.

caractéristiques techniques

Puissance : 1900 W
Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50 Hz
Poids : 3,3 kg
Dimensions : L 645 x H 110 x P 285 mm

nota

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas l'usure normale de l'ensemble des pièces amovibles (plaque plancha, tiroir amovible de récupération des graisses). Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

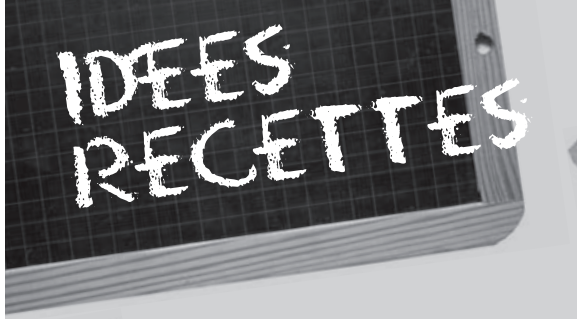
Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

CE

guide de dépannage

anomalie de Fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	La plaque (3) n'est pas correctement enfichée dans le corps de l'appareil (9).	Recommencez l'opération de mise en place de la plaque (cf. Rubrique "Mise en service").
Les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché et que la plaque soit correctement positionnée dans le corps de l'appareil (9).
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adapté à vos aliments.	Ajustez le bouton de réglage de la température (6).



Aubergines grillées, sauce yaourt

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 100 g de concombre
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 2 yaourts brassés
- 2 c. à s. de menthe finement ciselée
- Sel et poivre
- 4 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Epluchez le concombre, ôtez les graines et hachez-le. Pelez l'ail et écrasez les gousses. Hachez-les finement. Mélangez les yaourts, le concombre, l'ail et la menthe, puis salez et poivrez. Couvrez et placez au réfrigérateur.
2. Rincez et essuyez les aubergines. Coupez-les en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
3. Etalez les aubergines sur un plat et badigeonnez-les abondamment d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Faites cuire les tranches d'aubergine en les retournant plusieurs fois sur la plaque plancha et en adaptant le temps de cuisson à la votre goût. Salez et poivrez.

Servez les aubergines bien chaudes, accompagnées de la sauce très froide.

Brochettes de porc à la moutarde

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 800 g de filet de porc
- 4 tranches épaisses de poitrine fumée
- 8 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. d'herbes de Provence
- Huile d'olive

1. Coupez le porc en morceaux réguliers. Coupez la poitrine fumée en petites tranches épaisses.
2. Mélangez la moutarde avec les herbes de Provence et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enrobez les morceaux de porc avec la moutarde et piquez-les sur des brochettes en alternant avec des tranches de poitrine fumée.
3. Faites cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Magrets de canard, sauce cassis

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 140 g de cassis
- 2 échalotes finement hachées
- 20 g de beurre
- 10 cl de bon vin rouge
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- 2 magrets de canard
- Sel et poivre

1. Ecrasez la moitié des cassis et récupérez leur jus. Dans une casserole, faites fondre les échalotes à feu très doux avec le beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides puis versez le vin rouge, le bouillon de volaille, le jus de cassis et le sucre. Mélangez et laissez mijoter 30 minutes environ.
2. Filtrez la sauce à l'aide d'une passoire, ajoutez les cassis entiers. Salez, poivrez et maintenez au chaud pendant la cuisson des magrets.
3. Essuyez les magrets puis incisez le côté peau en traçant des croisillons. Salez et poivrez les deux faces.
4. Faites cuire les magrets sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt, en versant un peu de sauce sur la viande.

Poulet tandoori

Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'épices tandoori (épices indiennes)
- 2 yaourts natures
- 6 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ail pilé
- Sel
- 6 escalopes de poulet

1. Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'épices tandoori, 2 yaourts natures, 6 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.
2. Coupez 6 escalopes de poulet en morceaux et badigeonnez-les généreusement avec le mélange précédent.
3. Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Faites cuire le poulet sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec du riz parfumé.

Filet de poisson grillé

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 3 c. à s. d'huile
- Jus d'un citron
- Thym émietté
- 2 feuilles de laurier
- 4 filets de poisson blanc

1. Préparez une marinade avec 3 cuillères à soupe d'huile, le jus d'un citron, du thym émietté et 2 feuilles de laurier broyées.
2. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) avec la marinade et faites-les cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec des légumes grillés ou du riz.

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 250 ml de persil frais
- 125 ml de parmesan
- 125 ml de pignons de pin broyés
- 60 ml de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de zeste de citron
- Sel et poivre
- 125 ml d'huile d'olive
- 4 filets de poisson blanc

Préparation de la sauce persil et parmesan :
1. Mélangez dans un robot ou un mixeur 250 ml de persil frais, 125 ml de parmesan, 125 ml de pignons de pin, 60 ml de câpres, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à café de zeste de citron, sel et poivre.
2. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Conservez.

Préparation du poisson :
1. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) d'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Faites cuire sur la plaque plancha jusqu'à ce que la chair du poisson se défasse facilement à la fourchette.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce au persil et au parmesan.

Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon
- Poivre noir moulu
- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce)

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Faites cuire les steaks sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez avec une purée de pommes de terre.

Bananes rôties, sauce au rhum

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 30 g de beurre
- 3 c. à s. de rhum brun
- Le jus de 1 citron vert
- 3 c. à s. de cassonade
- 4 bananes
- 30 g de beurre fondu
- Le jus de 3 citrons verts

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le rhum et le jus de citron vert. Ajoutez la cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Maintenez au chaud.
2. Coupez les bananes en deux dans la longueur. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez la tranche avec le jus de citron vert et le beurre fondu.
3. Posez les bananes sur le côté peau et faites-les cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt avec la sauce chaude.

Fruits grillés

Ingrédients :
- Divers fruits (pommes, bananes, poires...)

1. Coupez les fruits en fines lamelles ou réalisez des brochettes.
2. Faites cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du miel, du chocolat fondu...

Pancakes

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs entiers
- 65 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

1. Dans un saladier, versez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 oeufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.
2. Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
3. Faites cuire de petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture ou encore de la chantilly...

riviera & bar
objets d'art culinaire

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées. Novembre 2011 - V2

riviera & bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr